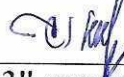


УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа


С.А.Рыбалка
"03" апреля 2026 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа

на " 03 " апреля 2026 г.

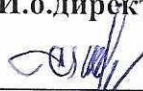
Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из пекинской капусты с перцем 1/100 салат, масло растительное, морковь, перец, сахар, соль, лимонная кислота	1/100	116.99 Белки - 1.31, Жиры - 10.15, Углеводы - 5.10	42.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Суп картофельный с макаронами изделиями и говядиной № 13 д\п картофель, говядина б\к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8.60, Жиры - 4.80, Углеводы - 20.03	61.00
Суп картофельный с макаронами изделиями и курой № 13 д\п картофель, курица, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	204.88 Белки - 10.13, Жиры - 9.38, Углеводы - 20.00	41.00
Суп-лапша с грибами свежими №152 макаронные изделия, грибы свежие, лук, майонез, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	250/10	182.78 Белки - 2.75, Жиры - 11.97, Углеводы - 16.00	24.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе кури, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное, соль	75/5	172.05 Белки - 13.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 6.95	57.00
Филе хека в яйце 1\100 № 69 д\п филе хека мор., яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	317.76 Белки - 17.61, Жиры - 24.28, Углеводы - 7.20	108.00
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г. свинина б\к, лук, томат, соль, масло растительное	50/15	220.03 Белки - 21.06, Жиры - 13.49, Углеводы - 3.60	86.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе кури, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27.09, Жиры - 18.30, Углеводы - 54.93	101.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 сб 1994 г морковь, мука, томат, масло сливочное, лук, масло растительное, сахар, соль	1/50	33.92 Белки - 0.45, Жиры - 2.13, Углеводы - 3.25	4.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.73, Жиры - 6.09, Углеводы - 39.46	15.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронны, масло сливочное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.49, Углеводы - 37.08	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис пропаренный, масло сливочное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	19.00
Перловая отварная перловая, масло сливочное, соль	150.00	187.33 Белки - 4.56, Жиры - 4.33, Углеводы - 32.52	11.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.01, Углеводы - 0.21	4.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	3.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
сахар, чай		Белки - 0.20, Углеводы - 15.00	
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7	1/200	61.92	6.00
сахар, лимоны, чай		Белки - 0.26, Углеводы - 15.22	
Напиток лимонный №95-2010	200.00	97.54	10.00
сахар, лимоны		Белки - 0.08, Жиры - 0.02, Углеводы - 24.46	
ВЫПЕЧКА			
Булочка фигурная с маком 1/100	1/100	409.34	19.00
мука, сахар, яйцо, масло растительное, масло сливочное, мак, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 8.72, Жиры - 7.64, Углеводы - 76.38	
Хлеб ржаной порционный	1/30	51.24	5.00
хлеб ржаной		Белки - 1.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.02	
Булочка с начинкой "Веста Шоколад" 1/100	1/100	363.31	27.00
начинка: веста шоколад, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин		Белки - 6.81, Жиры - 16.35, Углеводы - 60.43	
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994	1/100	257.51	18.00
капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, масло сливочное, сахар, дрожжи, соль		Белки - 7.14, Жиры - 9.59, Углеводы - 35.66	

Заведующий столовой Котова С.Ю. Котова С.Ю.

Заведующая производством Степаньчева О.В. Степаньчева О.В.

Бухгалтер: Махрачева И.А. Махрачева И.А.

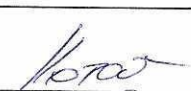
УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"03" апреля 2026 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

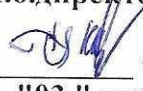
"03" апреля 2026 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша перловая рассыпчатая 1/180 таб.4 сб 1994 г	1/180	188.87	6.00
перловая, соль		Белки - 5,58, Жиры - 0,67, Углеводы - 40,14	
Поджарка из свинины 1/75 № 376-1994г.	50/15	220.03	51.00
свинина б.к, лук, томат, соль, масло растительное		Белки - 21,06, Жиры - 13,49, Углеводы - 3,60	
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г.	1/200	60.80	2.00
сахар, чай		Белки - 0,20, Углеводы - 15,00	
Хлеб пшеничный порционный	30.00	70.32	3.00
хлеб пшеничный		Белки - 2,28, Жиры - 0,24, Углеводы - 14,76	
Итого:			62-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа

С.А.Рыбалка
"03 " апреля 2026 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

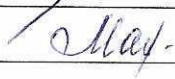
ОБЕД Комплексе

" 03 " апреля 2026 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями и говядиной № 13 д/п картофель, говядина б/к, лук, макаронные изделия, морковь, масло растительное, соль, лавровый лист	20/250	157.70 Белки - 8,60, Жиры - 4,80, Углеводы - 20,03	32.00
Плов с филе курицы № 449-1994г 1/300 филе курицы, рис пропаренный, лук, масло растительное, морковь, томат, соль, лавровый лист	1/300	492.78 Белки - 27,09, Жиры - 18,30, Углеводы - 54,93	74.00
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимоны, чай	1/200	61.92 Белки - 0,36, Углеводы - 15,22	3.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24 Белки - 1,98, Жиры - 0,36, Углеводы - 10,02	3.00
Итого:			112.00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«03» апреля 2026 г.

МЕНЮ
одноразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 03 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	7-00
Плов с филе курицы	1/300	74-00
Чай с сахаром и лимоном	1/200	3-00
Хлеб ржсной порционный	1/30	3-00
Итого:		87=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующая производством:

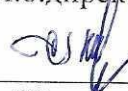


Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора колледжа
 С.А.Рыбалка
«03» апреля 2026 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 03 апреля 2026 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
<i>Каши перловая рассыпчатая</i>	1/180	6-00
<i>Поджарка из свинины</i>	1/75	51-00
<i>Хлеб пшеничный порционный</i>	1/30	3-00
<i>Чай с сахаром</i>	1/200	2-00
ОБЕД		
<i>Суп картофельный с макар. изделиями и говядиной</i>	20/250	32-00
<i>Плов с филе курицы</i>	1/300	74-00
<i>Чай с сахаром и лимоном</i>	1/200	3-00
<i>Хлеб ржаной порционный</i>	1/30	3-00
Итого:		174-00

Заведующий столовой :



Котова С.Ю.

Заведующая производством:



Степанычева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.А.